



VIININ KÄYTTÖ PORORUOKIEN VALMISTUKSESSA

YLEISTÄ

Poroviinin valinnassa kannattaa noudattaa samoja sääntöjä kuin muissakin viinivalinnoissa. Mikäli ruoassa on herkkiä ja monipuolisia aromeja, kannattaa viiniksi valita mahdollisimman yksinkertainen, hedelmäinen viini. Tällöin ruoan moniulotteisuus ei kärsi. Ja vastaavasti jos viinissä on monipuolinen aromimaailma, kannattaa ruoksi valmistaa mahdollisimman yksinkertaisia ja selkeitä aromeja sisältävää ruokaa. Toisaalta poron ”riistainen” aromikkuuus maistuu erinomaisesti sellaisen viinin kera, josta voi erottaa kuivattuja hedelmiä, yrttejä tai hentoa savuisuutta.

VIININ KÄYTTÖ PORONLIHAN MARINOINNISSA

Marinointiin kannattaa valita mielellään suhteellisen hapokas viini, sillä happohan se on, mikä lihaa mureuttaa. Haudutuksessa voi valita viiniksi myös yrttisiä aromeja sisältävää viiniä, sillä tämän kautta lievää yrttisyttä saadaan myös ruokaan.

Poronlihan marinoiminen viinissä voi muuttaa lihan makua ja peittää poron omaa, hienoa aromia. Kannattaa siksi kokeilla ensin varovaisesti ja lyhyehköllä marinoimisajalla, 20-30 minuutilla, miellyttääkö lopputulos. Ja mureat lihat, kuten fileet ja paistit, marinoidaan nopeammin kuin kalvoja sisältävät lihat, esimerkiksi niska/kaula, etuselkä, lapa, kylki tai potkakiekot.

VIINI OSANA ITSE PORORUOKAA

Burgundin pata lienee tunnetuin liharuoka, johon lisätään punaviiniä. Näin voi menetellä myös poronlihapadan kanssa. Haudutetut pataruokat sisältävät yleensä melkoisesti yrttisiä aromeja. Niinpä pataruoan valmistukseen käytettävä viini voi mielellään olla sekin yrttistä. Näin ruoan yrttisyttä saadaan vielä entistä herkullisemmaksi. Liian savuisen aromaattista viiniä tulisi välttää, sillä aromikkuus voimistuu keitetessä viiniä kasaan.

Tässäkin varoituksen sana on paikallaan. Viinin annostelussa kannattaa olla maltillinen, sillä tuskin on tarkoituksenmukaista, etteivät syöjät pysty erottamaan, onko liha poroa vai nautaa vai jotain muuta.

VIININ KÄYTTÖ KASTIKKEESSA

Kastikkeeseen käytettävän viinin yksi tärkeä kriteeri on se, että viini olisi reilun hedelmäinen ja mielellään sen aromikkuus saisi olla varsin neutraali. Näin se ei rajoita kastikkeen valmistusta vaan kokille jää mahdollisuus maustaa ja muuntaa kastiketta oman mielen mukaan. Viinin olisi hyvä olla runsaan hedelmäinen, sillä mikäli käytettävä viini on kevyttä, pitää sitä keittää todella paljon kasaan intensiivistä aromikkuutta tavoiteltaessa. Runsaammasta ja täyteläisemmästä viinistä kastike syntyy ”pienemmällä vaivalla”.

KOKIN ROOLI

Ruoanlaittoviiniä käyttäessään kokin on aina muistettava, että viinin tulee olla kunnossa. Mikäli käytetään esimerkiksi korkkivikaista viiniä, niin keittämällä viiniä kasaan konsentroituu myös korkkivian aromi.

Hyvän aterian edellytys on onnellinen kokki. Siispä kokin on soveliasta ottaa pieni osuus viinistä ruoanlaiton iloksi omaan suuhunsa :) Ja luonnollisesti kokki kaataa lasiinsa samaa viiniä, jota käyttää ruoanvalmistukseen. Parhaimmillaan viini on vielä sitä, jota sitten itse aterian kanssa nautitaan. Lopputulos on yleensä onnistunut, jos viinistä ja ruoasta löytyy samoja aromeja.



PORO EHTII VIELÄ JOULUPÖYTÄÄN - MUTTA TILAA HETI

Poronliha sopii mainiosti joulupöytään. Lapissa poronpaisti on siellä useammin kuin kinkku, varmasti terveellisempänä ja lähes kaikkien suussa myös herkullisempänä vaihtoehtona. Paikkansa poro ansaitsee myös kinkun rinnalla, laadukkaana joulupöydän monipuolistajana. Paisti sopii tarjottavaksi niin lämpimänä kuin kylmänäkin. Ja jaloste-paketista löytyy aivan erilainen makumaailma.

Jos haluat poroa joulupöytään, on aika tilata heti. Jouluksi voimme luvata perille vain ne noutopistetoimitukset ja kotiinkuljetukset, jotka on tehty ja maksettu viimeistään 8.12.2008 klo 17. Reittikuljetuksiin pätevät osin kireämmät aikataulut: reitille 4 on tilattava viimeistään 27.11.2008, reitille 1 viimeistään 4.12.2008 ja reitille 2 viimeistään 11.12.2008.

[SIIRRY TILAAMAAN »](#)

